

Ofen-Kürbis mit Frischkäse & Kräutern



► Beschreibung

Herbstklassiker: Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen, kombiniert mit veganem Frischkäse.

► Zutaten

- 1 kleiner Hokkaido-Kürbis (~800 g)
- 400 g veganer Frischkäse
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Rapsöl
- Salz, Pfeffer

► Zubereitung

1. Kürbis waschen, in Spalten schneiden, entkernen.
2. Auf Blech legen, mit Öl, Salz & Pfeffer würzen.
3. 200 °C Umluft, ca. 20 Min. backen.
4. Frischkäse mit gehacktem Schnittlauch mischen.
5. Kürbisspalten mit Frischkäse servieren.

► Zusatzinfos

Sehr leicht verdaulich, passt warm und auch lauwarm ins Büro.

Erstellt mit der ZUTATO-App

